HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

保証書・設置説明書別添付

日立 IH クッキングヒーター

家庭用

H8シリーズ　2口IH＋ラジエントヒーター　鉄・ステンレス対応

型式 HT-H8SWF
（レンジフード連動）
HT-H8SW
HT-H8SF
（レンジフード連動）
HT-H8S
HT-H8K

スクランブルエッグ

HT-H8SWF　シルバー（S）

このたびは日立 IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイドとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」➔ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

適温調理クッキングガイドで100種類のレシピがご覧になれます。

はじめにお読みください

●(➔P.00)は主な説明のあるページです。

「安全上のご注意」(➔P.6~9)をお読みいただき、正しくお使いください。

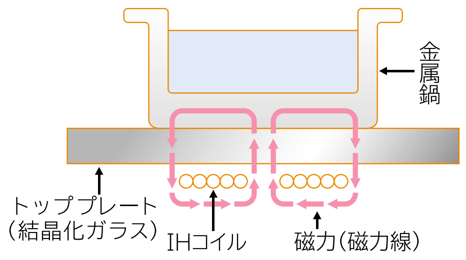
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や材質よって火力が弱くなることがあります。➔P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理 (別添付の適温調理クッキングガイドで100種類のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合わせて火力を制御。設定した目安温度で最大約45分間調理できます。

適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「炒め物」「卵焼き」があります。
➔P.18~23

過熱水蒸気ビッグオーブン

●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。➔P.36、37
「切身・干物」「肉・野菜」

●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。➔P.36、37

●さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。

●下ヒーターはね上げ構造でお手入れ簡単。
手が入らなかったオーブン庫内の底面がふけます。

光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。➔P.49

節電モード

●総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・別売品 ······ 4
●安全上のご注意 ······ 6
●使える鍋の種類 ······ 10
●IH クッキングヒーターでの調理の手順 ······ 12
●消費電力と安全機能について ······ 14

使いかた

ヒーターで調理する

●ヒーターの使いかたのポイント ······ 15
お好みの火力で調理する
●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める ······ 16
メニューを選んで調理する
●揚げる（適温調理）······ 18
●焼く・炒める（適温調理）······ 20
●煮込み（便利メニュー）······ 24
●保　温（便利メニュー）······ 25
●炊　飯（便利メニュー）······ 26
●湯沸し（便利メニュー）······ 28
お好みの火力で調理する
●温める ······ 29

オーブンで調理する

●オーブンの使いかたのポイント ······ 30
メニューを選んで調理する
●魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物（魚焼きメニュー）· 32
●ピザ、グラタン、肉・野菜（焼き物メニュー）······ 34
●切身・干物、肉・野菜、揚げ物温め（ヘルシーメニュー）· 36
手動コースを選んで調理する
●トースト、グリル（手動コース）······ 38
●オーブン（手動コース）······ 40
●追加焼きをする ······ 42

いろいろな機能を使う

●タイマー ······ 43
●操作をロックする ······ 44
●音声の聞き直し・音量切り替え ······ 45
●メロディーとブザーの切り替え ······ 45
●レンジフードファン連動 ······ 46
●節電モード ······ 47

お手入れ

●排気カバー・排気口ポケット ······ 48
●前面操作パネル・吸気口 ······ 48
●トッププレート・プレートワク・光センサー ······ 49
●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿・オーブンドア・パッキン· 50
●オーブン庫内 ······ 52

お困りのときは

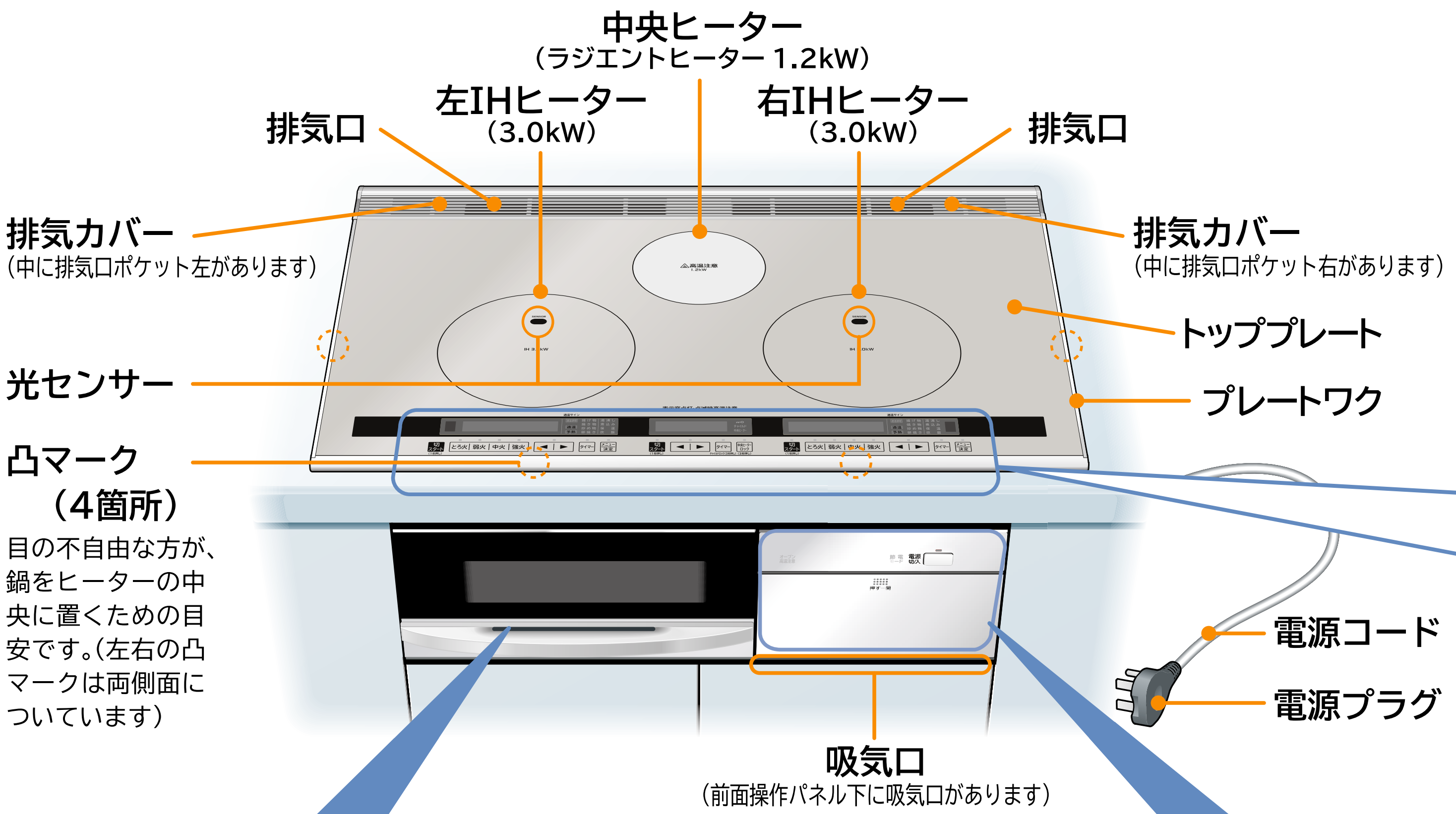
●電源について ······ 54
●上面操作パネルについて ······ 55
●音について ······ 56
●火力について ······ 56·57
●トッププレートについて ······ 57
●オーブンについて ······ 57
●結露について ······ 58
●レンジフードファン連動について ······ 58
●適温調理「揚げ物」について ······ 58
●適温調理「焼き物」「炒め物」「卵焼き」について ··· 59
●便利メニュー「炊飯」について ······ 59
●その他 ······ 59
●上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき ······ 60

仕様・その他

●仕　様 ······ 62
●保証とアフターサービス ······ 63
●「ご相談窓口」······ 63

各部のなまえ・操作パネル・別売品

●イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。
● ➔P.00 は主な説明のあるページです。



上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動のみ

ヒーターで調理をする ➔P.15~29、43

火力、メニュー、温度、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

操作をロックする ➔P.44

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

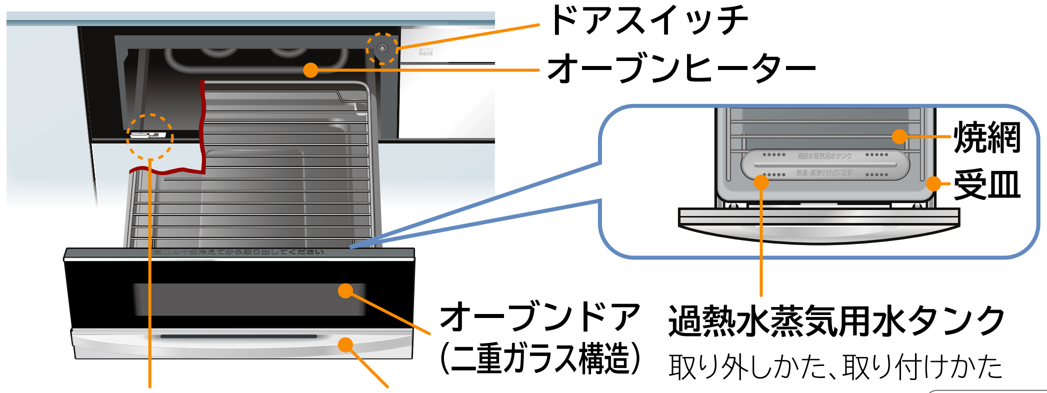
●ロックの設定・解除はタイマー（チャイルドロックボタン）または中央ヒーターロックボタンを約3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に CP が表示されます。 CP 表示を約10秒間継続すると CP を表示して、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 ➔P.55、60、61

オーブン

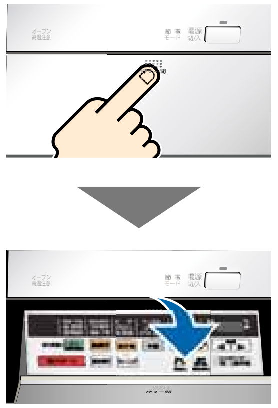
オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外してお手入れできます。 ➔P.50、51



過熱水蒸気用水タンク 取り外しかた、取り付けかた ➔P.36

前面操作パネル

開閉は、扉の中央（⠿）を押してください。



オーブンで調理をする ➔P.30~42

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

音声を使う ➔P.45

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

レンジフードファンの操作をする ➔P.46

レンジフードファンの操作を行います。
（レンジフードファン連動のみ）

節電モード ➔P.47

総消費電力の上限を抑えます。

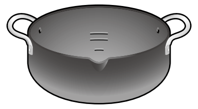
オーブン庫内をクリーニングする ➔P.52

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

別 売 品

推奨天ぷら鍋（HT-N50） （2013年8月現在）
部品番号 ： HT-C20TWS 010
希望小売価格 ： 2,730円（税抜2,600円）



部品の交換・追加購入

2013年8月現在

部 品 名	部 品 番 号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HT-H8ST 004	1,575円（税抜1,500円）
受皿（消耗部品）	HT-B10TS 007	2,520円（税抜2,400円）
水タンク（過熱水蒸気）（消耗部品）	HT-D20TS 010	1,365円（税抜1,300円）
タンクフタ（過熱水蒸気）（消耗部品）	HT-D20TS 031	1,365円（税抜1,300円）
オーブンドア（シルバー）	HT-H8ST 005	5,775円（税抜5,500円）
オーブンドア（ブラック）	HT-H8K 002	5,775円（税抜5,500円）
パッキン（上・下）（オーブンドア）（消耗部品）	HT-F9TS 028	1,050円（税抜1,000円）

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例　⚠「警告や注意を促す」内容です。　🚫してはいけない「禁止」内容です。　❗実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

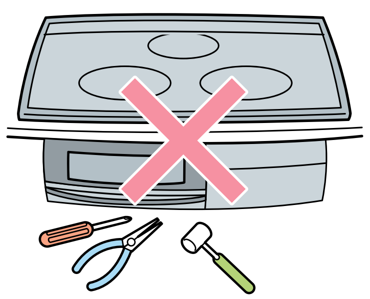
本体は

🚫 分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.63にご相談ください。



⚠警告　●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

🚫

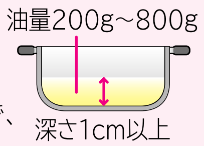
●揚げ物調理中はそばを離れない

●指定の鍋以外は絶対に使わない ➔P.10

指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

●フライパンは使わない

●油は200g（220mL）未満、また、深さ1cm未満では調理しない



油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。
油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。
また、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●鍋底が変形したものは使わない

●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

❗

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●必ずメニューの「揚げ物」を使用する ➔P.18、19

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。
油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

液体の調理をするときは

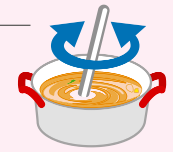
🚫

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

❗

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



使用中（調理中）・使用後は

🚫

●市販の汚れ防止シート（電磁調理器カバー）※を使わない

鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

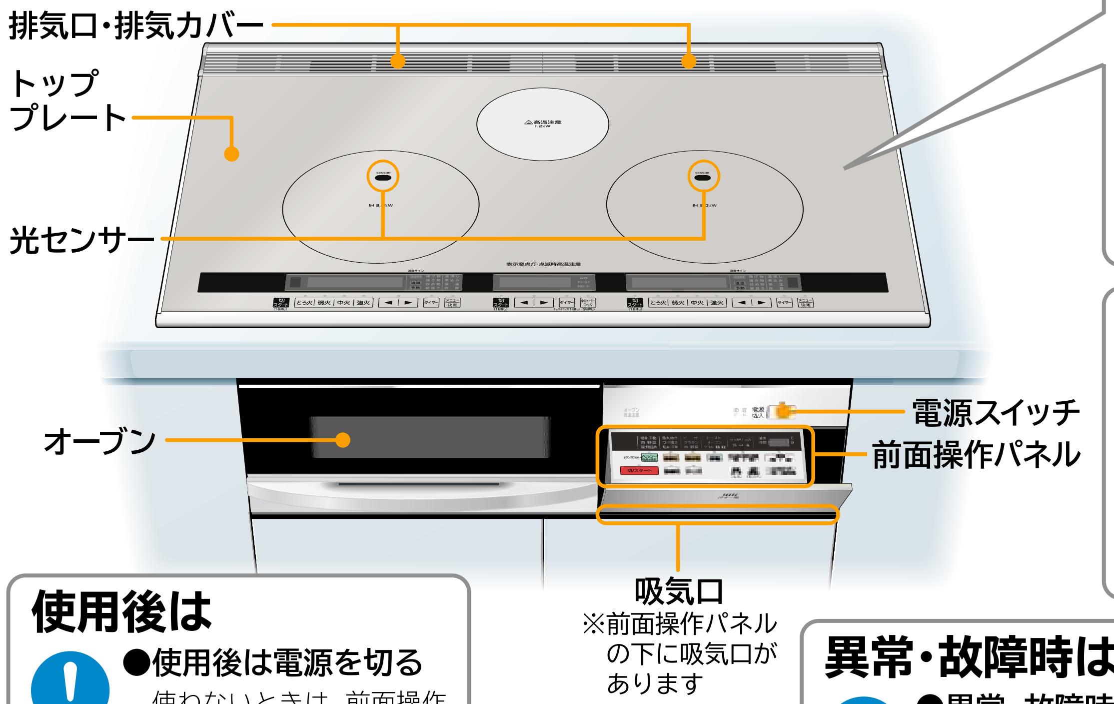
●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよびオーブン庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

●炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後に油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。
加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。



使用後は

❗

●使用後は電源を切る

使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

トッププレートは

🚫

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない、ひびが入ったり割れた場合は使わない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない

下記のものは特に注意してください。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

❗

●トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る

光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

本体は

🚫

●吸気口・排気口やすき間などに、異物（ピンや針金など）や指を入れない

●本体や吸気口・排気口に水などをかけない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

異常・故障時は

❗

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- トッププレートにひび割れがある。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意　●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用中（調理中）・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
- 鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
- ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱され、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。

●火気を近づけない
●吸気口や排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する
取っ手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

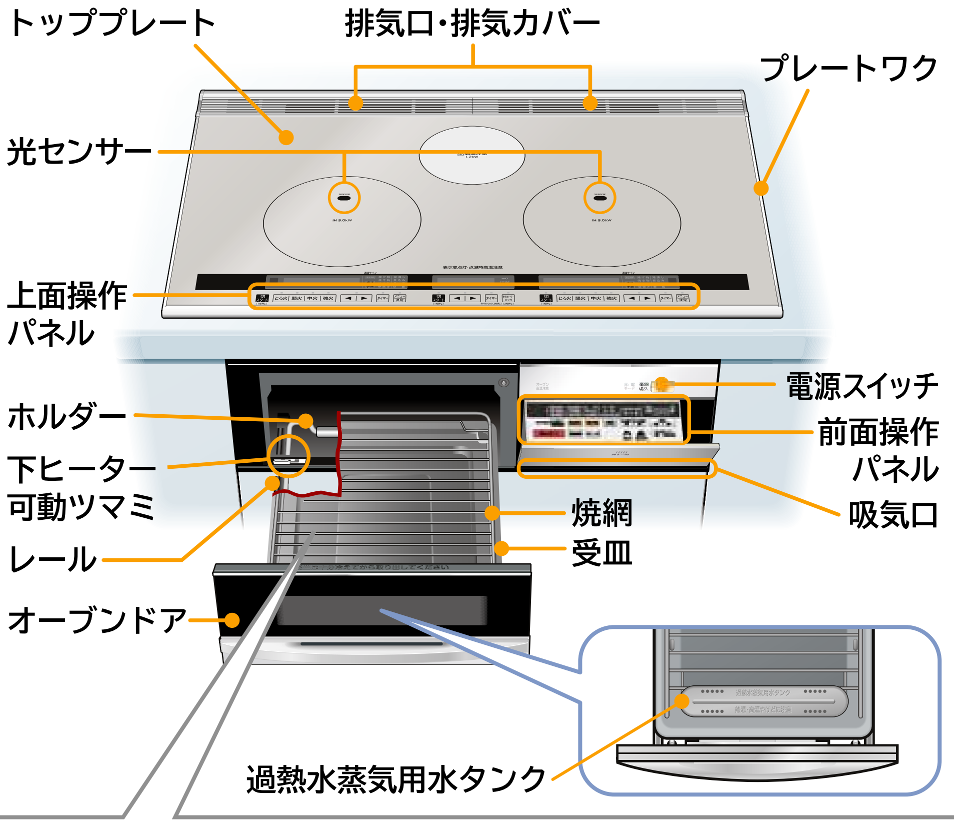
使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

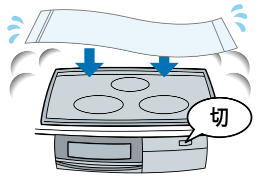


オーブンを使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでオーブンドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

消　火　手　順

①電源を切る
②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（強化ガラス）に水をかけない。（強化ガラスが割れます）



オーブンを使用するときは

●使用中や使用後はオーブンドア（強化ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●オーブンドア（強化ガラス）に傷がついた場合は使わない
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4

●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●必要以上に長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱され、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●使用中は本体から離れない

●使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。
●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、下ヒーター可動ツマミ、レール、オーブン庫内は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。
●アルミホイルは、ヒーターに触れないように焼網の上に置く
ヒーターに触れると発火のおそれがあります。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターを通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色したり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
SIH または SCH·IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によっては IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IH クッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因
適切な環境下でご使用ください。